



ETNA ROSSO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino dal colore rosso porpora, dolcemente speziato, conserva note aromatiche di frutta matura, dotato di una eccellente mineralità.

Fermentazione alcolica a temperatura controllata 22/28°.

Fermentazione malolattica spontanea e maturazione in botte di rovere francese. 12 mesi di affinamento in legno e 1 mese di affinamento in bottiglia.

Si consiglia di utilizzare un calice ampio che permetta al vino di respirare e di ossigenarsi. Va servito, meglio se decantato in caraffa, ad una temperatura di circa 18°C.

Vino che si abbina bene a primi piatti delicati, brasati, verdure, formaggi di media stagionatura.

Uve:

95% Nerello mascalese

5% Nerello cappuccio

Gradazione alcolica: 13,5%



Contrada San Lorenzo,
Randazzo (CT)
Tel. 336 887300
camporewine.com
info@camporewine.com